

♪ファミガエルのチョコレートケーキの作り方♪

今回は簡単に市販の森永モントンスペシャルチョコレートケーキセットを使用して
作りました。とっても簡単でお手軽美味しいです♪

材料

<チョコレートケーキ>

- | | | |
|---------------------------|---|---------------------------|
| ケーキミックス 70g | } | モントンスペシャル
チョコレートケーキセット |
| ショコラミックス 88g | | |
| コーティング用チョコレート 95g | | |
| 卵 Lサイズ 2個 | | |
| 牛乳 70cc (卵が Mサイズの場合 75cc) | | |



<ハートのコーティングチョコ>

- 板チョコレート (ホワイト1枚、ブラック1枚)
- 食紅 (赤、黄、緑) またはチョコペンまたはストロベリーチョコ、抹茶チョコなど

調理器具 (参考)

- ハート形の型、電動ハンドミキサー、ボウル、泡立て器、湯せん用の鍋、ケーキナイフ、クッキングシート、竹串、保冷剤、ファミガエルのイラスト

作り方

<チョコレートケーキ>

- ① まずはチョコレートケーキを作る。
オーブンから鉄板を出して 170℃に温めておく。
- ② 大きめのボール (直径 21cm 位) に冷たい卵、牛乳、ケーキミックス (市販) を入れ、軽く混ぜ合わせてから電動ハンドミキサー (強) で 3~5分しっかりと泡立てる。

👉 ポイント 泡立ちにくい時はボールごと冷蔵庫に 20~30 分入れて冷やしてから再度泡立てる

- ③ 生地をすくって垂らし、「の」の字を書いて、10秒以上消えずに残れば泡立て終わり。
- ④ ショコラミックス (市販) を加え、そこから生地をすくいあげるように軽く混ぜ込み、だまのないなめらかな状態にする。

👉 注意! 混ぜすぎないで!

- ⑤ 鉄板に乗せた焼き型 (今回はハートを使用) に生地を流し込み 170℃のオーブン (下段) で約 40~50分焼きます。竹串をさして、何もつかなければ焼き上がり!


- ⑥ オーブンからすぐ取り出し、15cm くらいの高さから3～4回落とし、金網の上に焼き型のままひっくり返して冷まします。

 **注意!** すぐに食べない時は軽くラップに包み乾燥を防ぎましょう

- ⑦ ケーキが冷めたら、半分に切り、あらかじめ湯せんで溶かしておいたコーティング用チョコレートを挟む。好きなフルーツを入れても OK!
- ⑧ さらに、溶かしておいたコーティング用チョコレートをハート型のケーキに塗り冷ます。

<ハートのコーティングチョコ>

- ⑨ ミルクチョコレートを電子レンジで45度～50度に溶かす。(湯せんでも OK)
- ⑩ ダウンロードしたファミガエルを、クッキングシートに写し、ハートで囲ってデザインをする。(好きな絵柄にしようね!)
- ⑪ クッキングシートを裏返して上から竹串を使ってブラックチョコで輪郭をなぞる。
- ⑫ ホワイトチョコに食紅をそれぞれ混ぜ、色を付ける。(ピンク、黄色、みどり)
- ⑬ まずは、口の中のハートや、ネクタイなど、細かい所から色を付ける。

 **注意!** 上から塗るチョコが熱すぎるとその他の色のチョコが溶けて混ざってしまうので熱すぎない温度に!

 **ポイント** クッキングシートの下に保冷剤を敷いて作ると、作りながら固まるのでやりやすいよ♪

- ⑭ 順に色を付けたら、最後にホワイトチョコを塗り、全体をコーティングする。
- ⑮ 冷凍庫で30分程冷やして固めたら、そっとクッキングシートを剥がす。
- ⑯ 最初に作った、チョコレートケーキの上にコーティングしたハートチョコを乗せ完成!

